

Omas Apfelspalten mit Zimt und Zucker

# *Omas Apfelspalten*

*mit Zimt und Zucker*



(4 Portionen)

## Omas Apfelspalten mit Zimt und Zucker

Zutaten für vier Portionen:

- 200 g Mehl
- 400 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Stück Eier
- 4 Stück Äpfel (groß, sonst mehr)
- Etwas Öl zum Braten
- Etwas Zimt zum Bestreuen
- Etwas Zucker zum Bestreuen



Verwendete Geräte:

- Apfelschäler und Spalter, wenn vorhanden
- Küchenmaschine oder Rührwerk
- Herd

Vorbereitungen:

- + Äpfel schälen, entkernen und spalten



## Omas Apfelspalten mit Zimt und Zucker

### Zubereiten:

- \* Das Mehl, die Milch und die Eier mit dem Salz zum Teig verrühren.
- \* Das Öl in einer Pfanne erhitzen.
- \* Sobald das Öl heiß ist die Apfelspalten in den Teig tauchen, mit einer Gabel herausfischen und in das heiße Öl geben. (Vorsicht kann spritzen!)



- \* Apfelspalten auf beiden Seiten goldgelb backen und mit einem Abseihlöffel oder Schaumlöffel herausholen.
- \* Die fertigen Apfelspalten mit Zimt und Zucker bestreuen.



Variationen sind z.B. mit Marillenmarmelade oder mit Vanilleeis.

Guten Appetit